La Racinerie

<table>
<tr><td rowspan="2">Identification de l'initiative</td><td>Nom de la structure / du projet</td><td>Localisation</td><td>Année de création</td><td colspan="2">Contact</td></tr>
<tr><td>La Racinerie Maraichage et conserverie</td><td>738 RUE BASSE, 45590 SAINT-CYR-EN-VAL</td><td>1959</td><td colspan="2">02 38 69 21 35
06 78 67 71 41
michaud.gd@gmail.com</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Origine et gouvernance</td><td colspan="4">Qui est à l'initiative ?</td><td>Type de structure</td></tr>
<tr><td colspan="4">Une exploitation familiale transmise aux deux frères, Gérard et Éric Michaud. Maintenant co-dirigée par Michaud Veronique et Michaud Gerard.

Face aux pertes importantes de fruits et légumes liées à leur faible durée de conservation, à leur aspect ou aux aléas climatiques, les exploitants recherchent une solution pour valoriser ces produits non commercialisables.
En 2012, ils s'associent à un spécialiste régional de la collecte et de la transformation de champignons forestiers pour créer une conserverie artisanale, permettant de transformer les invendus, les produits hors calibre et les surplus de récolte.</td><td>Structure privée</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Statut et modèle économique</td><td>Forme juridique</td><td colspan="2">Sources de financement</td><td colspan="2">Chiffre d'affaires</td></tr>
<tr><td>SARL, société à responsabilité limitée</td><td colspan="2">Revenus liés aux activités de l'exploitation : vente des légumes et des produits transformés + prestations de service : travail à façon pour le compte d'autres producteurs régionaux

Lauréate des Trophées des entreprises du Loiret 2023

Subventions publiques ?</td><td colspan="2">CA 2018 : 457 000^{e}
Résultat Net : 45 900^{e}</td></tr>
<tr><td>Type d'actions menées</td><td colspan="5">1. Maraichage en culture raisonnée : produits classiques comme les pommes de terre, les carottes, les poireaux, légumes anciens et oubliés, mais aussi des cultures plus atypiques comme les champignons shiitaké.

2. Ouverture de l'exploitation à une cueillette libre : ouvert de mai à octobre aux visiteurs qui récoltent eux-mêmes leurs fruits et légumes directement dans les champs</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="6">3. Vente :
- Le magasin de la ferme : récoltes du jour et une sélection de produits issus d’autres producteurs locaux, permettant de proposer une offre complète : œufs frais, miel, jus de fruits ou fromages de la région.
- Depuis 2007 : vente en ligne via lespaniersdumarche.fr : ail ; concombre ; carotte ; radis ; pomme de terre ; pois ; bette ; champignon de Paris ; pâtes… En mutualisation avec ces autres producteurs. Initiative portée par les Michaud.
- Vente sur les marchés orléanais

4. Depuis 2012 conserverie artisanale : activité de transformation qui permet de valoriser les surplus de production. Initiative née d’une association avec un cultivateur de champignons, pour ne pas gâcher les restes, les hors calibre, et les surplus de récoltes.

5. Travail à façon : mise en conserve de légumes d’une quinzaine, surtout basés en région Centre-Val de Loire.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td colspan="2">Comment se déroule la récupération ?</td><td colspan="2">Périmètre de collecte des produits bruts</td><td colspan="2">Logistique</td></tr>
<tr><td colspan="2">Récolte propre de l’exploitation + production d’autres agriculteurs de la région</td><td colspan="2">Principalement en région Centre-Val de Loire</td><td colspan="2">Quatre permanents, deux chefs d’entreprise, des saisonniers et apprentis qui gèrent l’exploitation agricole</td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="6">Producteurs de la région / Consommateurs / Exploitation Michaud</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="3">Objectifs principaux</td><td colspan="3">Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="3">Valorisation de la totalité de la production, y compris des « fruits moches »
Création d’une source de revenu supplémentaire en créant une valeur ajoutée sur le produit brut
Diminution du gaspillage des surplus de production
Développement des circuits-courts</td><td colspan="3">Producteurs de la région / Consommateurs</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td colspan="4">Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Soupes et veloutées
Sauces tomates
Ratatouilles
Gaspacho</td><td colspan="4">Le magasin de la ferme : ouverture 7 jours/7 de 9h à 12h et de 14h à 19h de mai à octobre, fermé le dimanche de novembre à avril</td><td>250 tonnes de légumes gaspillés évitées en dix ans</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Marchés : vendredi après-midi à Olivet, samedi matin sur le marché de la Source à Orléans et quai du Roi à Orléans, dimanche matin à Saint-Cyr-en-Val.

En ligne via le site : lespaniersdumarche.fr</td><td>En 2025, la conserverie a contribué à la valorisation de 5 tonnes de courges biologiques destinées à la Banque Alimentaire, en les transformant en près de 4 000 litres de soupe en seulement une semaine.</td></tr>
<tr><td>Description synthétique</td><td colspan="3">La Racinerie est une exploitation agricole familiale située à Saint-Cyr-en-Val (Loiret), fondée en 1959. Elle produit une grande diversité de légumes cultivés de manière raisonnée et valorise une partie de sa production grâce à sa conserverie artisanale. Cette activité lui permet de diversifier son offre tout en transformant ses surplus de récolte ainsi que ses légumes « moches » ou hors calibre. L'exploitation s'appuie également sur des partenariats avec d'autres producteurs locaux, pour lesquels elle réalise également des prestations de transformation. L'ensemble des produits de la Racinerie est commercialisé en circuit court, à travers la boutique à la ferme, les marchés locaux et sa plateforme de vente en ligne.</td></tr>
<tr><td>Enjeux et questions soulevées</td><td colspan="3">- Nécessité de coordonner les apports de plusieurs exploitations partenaires
- Quelles est la part aux subventions ?
- Gestion des pics de production et des surplus saisonniers
- Temps de travail supplémentaire lié au conditionnement et à la commercialisation
- Concurrence des produits industriels souvent moins chers
- Respect des normes sanitaires et réglementaires liées à l'activité de conserverie
- Dépendance aux conditions climatiques et à leurs impacts sur les rendements et la qualité des récoltes</td></tr>
</table>